

左から、フローラン、ベルナル、クレール（ベルナルの娘）、ダミアン



DOMAINE
BURLE

DOMAINE
BURLE
GIGONDAS
2024

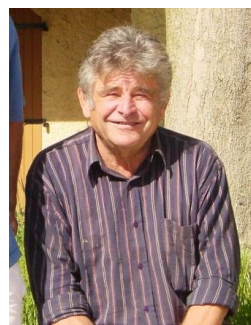
2025
フランス
現地視察

DOMAINE BURLE

ドメヌ ビュルル

弊社のコート デュ ローヌ ワインを語る上で欠かせない生産者 新しいセラーが完成し、さらなる品質の向上に期待

弊社がビュルル家のワインを輸入し始めたのは1992年、今から33年前のことでした。当時のオーナー、エドモン ビュルルは、1965年に父からワイナリーを引き継ぎ、ジゴンダスの中心地から西へ約3km離れたアモードラボーメットに新たなワイナリーを建設しました。1968年には自社元詰めを始め、高品質なワイン造りを開始しました。エドモンが造るワインは、濾過も清澄もしない、力強くしっかりとした味わいながら、どこか南ローヌらしい素朴さを持っていました。私たちはその味わいに衝撃を受け、彼らのワインを日本の皆様にも是非楽しんでいただきたいという思いから輸入を始めました。その後、ドメヌはエドモンだけでなく、その息子たちによっても運営されるようになります。1995年には次男のフローランが、1997年には三男のダミアンが手伝いを始めました。家族の協力のもと、さらに躍進を続けるかに見えたエドモンでしたが、不幸にも2004年に急逝し、次男のフローランと三男のダミアンがドメヌを引き継ぎました。



3兄弟の父親、エドモン
2003年訪問時に撮影

ビュルル

- ・稲葉のコート デュ ローヌの原点
- ・無清澄、無濾過
- ・南ローヌの素朴な味わい
- ・ドメヌを引き継いだ次男と三男
品質を落としてしまい奮起する
- ・偉大な父を凌駕する品質に成長
- ・新しいセラーが完成、品質向上に期待
- ・3年連続で恵まれたヴィンテージ

フローランとダミアンは、ドメヌを引き継いだ当初は、上手いかず、様々な困難に直面します。2010年の現地訪問時には、ダミアンがドメヌを引き継いだ当時を振り返り、次のように語っています。「父の急逝後、ドメヌを引き継ぎ、生活のためにワインを造っていかねければならないことはプレッシャーだった。数年間、兄のアドバイスを受け、そのプレッシャーも乗り越えることが出来た。今は幸せに思えるようになり、楽しんでワインを造っているよ」。しかし、それを乗り越えた2人は、今父の時代を凌駕するほど素晴らしいワインを生み出しています。樽熟成させた特別なヴァケラスや単一畑「レ フォイユ」のテロワールを表現したジゴンダス、さらにはサブレ村の葡萄の個性を表現した新たなキュヴェを生み出しました。また、ダミアンとフローランの時代をアピールすべくラベルも一新しました。そして数年前から父の時代から使用していたセラーの建て直しを行い、セラーの規模を広げ、醸造設備も刷新するなど、新しい試みを行っています。



新しいセラーが完成

今年の視察で新しいセラーを訪問いたしました。昨年の視察時にはまだ建設途中でしたが、2024年8月に完成しました。2024VTからこちらで醸造を行っており、ステンレスタンク、コンクリートタンクが設置されていました。コンクリートタンクは冷水を通して温度管理を行います。

今回の視察では2024VTのワインのテイスティングをしましたが、タンニンの質感が滑らかになり、今までよりも親しみを感じる味わいで、ビュルルの特徴である南口ヌの素朴さを残しつつも、より洗練され磨きがかかった印象でした。温度管理が出来るコンクリートタンクを導入した効果が表れており、今後は更なる品質の向上に期待できます。



ヴィンテージ情報

■2024VT:「2024年は雨がとても多い年でした。そのため、ベト病などの対策が不可欠で、10日毎に行う必要がありました。夏に天候に恵まれたことが良い影響を与え、葡萄がしっかりと成熟しました。収穫は9月に行い、気温の低い早朝から収穫をスタートしました。2024年は収穫の時期はそこまで暑くなかったため、早朝から気温が上昇する前の午前中まで収穫作業を行いました。2024年は過去20年で収穫量が最も多い年となり、品質と共に大変満足のいく年となりました」



■2023VT:「暑く乾燥したヴィンテージでした。そのため、アルコール度数は14~15.5%になりましたが、自然のことなのでコントロールできません。だからこそ、高いアルコールを感じさせないように、バランスのとれたワインになるように造っています。豊作の年で、ワインは十分な量を生産することができました」

■2022VT:「2020VTに似ています。2020VTは天気が良く、アルコール度数も高くなりましたが、2022VTはそれほど高くなり、14~14.5%ほどに留まりました。品質は高く、安定していてバランスも良いワインができました」

現地視察スタッフより

皆とても仲が良く、試飲の際もずっとフランス語であれこれ喋っているのが印象的でした。ワインの説明中も会話がが多く、最後は3兄弟のお母様も参加し、全員でテーブルを囲み雑談するなど、フランスの田舎の雰囲気が溢れる光景で、私たちも気を遣わずに話せるような空気感がとても素敵だと思いました。印象的だったのは、クレールが「最近、若いヴィニュロンがフルーティで軽いワインを造り始めた」と言うと、ダミアンがそれではアペラシオンのアイデンティティが無くなってしまわないか? という議論をし始めていたことです。気候変動による葡萄栽培への影響や消費者の嗜好の変化など様々な問題を抱えつつ、生産者達はワイン造りをしているのだと改めて実感した時間でした。



試飲中にベルナル、フローラン、ダミアン3兄弟のお母様が登場するサプライズ



樹齢 100 年以上のグルナッシュも使用した ドメーヌ ビュルルの“フラッグ シップ”

ジゴンダス レ パリエルダス 2022 *Gigondas Les Pallieroudas*

パリエルダス（石灰質粘土土壌）とオート ギャリグ（砂質粘土土壌）の区画からのワイン。標高 150m のエリアで、グルナッシュは 1921 年に植えた樹が一番古いものです。収穫量を 35hL/ha に抑え、除梗はしません。26 日間コンクリートタンクで発酵させます。毎日ルモンタージュします。コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。色濃く、胡椒のようなスパイシーな香りがあり、しっかりとしたタンニンのある凝縮したワインです。トレードマークのオレンジのラベルで、ジゴンダス村の紋章が浮き彫りになった重厚感のあるボトルに詰めています。



【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.ジゴンダス

葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

品番：FD-051/JAN：4935919960519/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



ドメーヌ ビュルルの“トップ キュヴェ”

ジゴンダス中でも標高の高い場所にある“特別な単一畑”

生産量は僅か 3,000 本。2022VT は入荷 360 本という希少ワイン。

ジゴンダス レ フォイユ 2022 *Gigondas Les Fouilles*

モンミライユの麓に広がる畑で、粘土質と石灰岩土壌です。パリエルダスより標高が高く（350m）冷涼な気候の為、他の畑よりも葡萄はゆっくり熟し、収穫は 2 週間程遅く 10 月頃。また、近くに小川が流れ湿度が高く、草が生い茂っているため、土壌が干上がることがありません。コンクリートタンクで 21 日間、毎日ルモンタージュしながら発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させます。ラベルに、山のシルエットが描かれていて、山のジゴンダスと言えます。濃い色合い。タンニンと果実味が、程よいバランスです。フォイユは畑のある場所の名前で、鉱泉の水源がありミネラルを含んだ水質で有名で、昔は水療治をする場所がありました。「他の生産者も標高の高い場所の畑に注目しており、この畑を手に入れたのは当たり！」とダミアンは話していました。



【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.ジゴンダス

葡萄品種：グルナッシュ 50%、シラー 50%

熟成：コンクリートタンクとステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-052/JAN：4935919960526/容量：750ml

¥5,060(本体価格¥4,600)



2022VT は「アシェット ガイド 2025」にて 1 星獲得！

ジゴンドスと並ぶ ドメーヌ ビュルルのもう一つの代表作

ヴァケラス ラ ミュズ 2022

Vacqueyras La Muse

このヴァケラスは、ビュルルのワインのスタイルを感じさせてくれるワインです。ラ ミュズとポンシュの区画で、粘土と粘土石灰岩土壌、石だらけのテラスです。収穫量は 30hL/ha。2 種の葡萄を混醸します。コンクリートタンクで 25 日間、毎日ルモンタージュしながら、発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで、12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。インクのような濃い色、煮詰めた甘いジャムや胡椒のようなスパイシーな香り、豊かな果実味、質の良いタンニンとたっぷりのポリウムがあります。

★「アシェット ガイド 2025」1 星

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.ヴァケラス

葡萄品種：グルナッシュ 75%、シラー 25%

熟成：タンクで 12 ヶ月

品番：FD-053/JAN：4935919960533/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



ビュルルで唯一、樽熟成させたワイン

日本のお客様のために年に 2 樽（約 600 本）のみ仕込まれる
特別なヴァケラス

ヴァケラス フェ ド シェーヌ キュヴェ ダミアン 2022

Vacqueyras Fûts de Chêne Cuvée Damien ※無くなり次第 2023VT へ切り替わり

ビュルル家のクラシックなスタイルと樽によるモダンスタイルの融合から生まれた、ビュルル家の新境地です。ヨーロッパの顧客のリクエストがきっかけとなり造り始めたスペシャル キュヴェで、現在は日本市場向けにリリースしています。11 月にマロラクティック発酵前に樽に移します。樽で 4 ヶ月、その後タンクで 6～8 ヶ月熟成させます。2017VT から新樽を 100%使用しています。非常に強いボディ、柔らかな舌触りです。樽のバランスがよく、果実味をさらに引き立てています。ペッパーやハーブの香りが余韻に広がります。シラーには、ブラックチョコレートが良く合います。タンニンの硬さが消え、フルーティさが前に出るためです。



【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.ヴァケラス

葡萄品種：シラー、他

熟成：樽で 4 ヶ月熟成後、タンクで 6～8 ヶ月

品番：FD-054/JAN：4935919960540/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ダミアンとフローランの新たな挑戦により誕生した 注目のコート デュ ローヌ ヴィラージュ



コート デュ ローヌ ヴィラージュ サブレ 2023

Côtes du Rhône Villages Sablet

ジゴンダスの北側に位置するサブレ村の「ル プラン」と呼ばれる区画の葡萄から造っています。以前はコート デュ ローヌ (FD056) にブレンドしていましたが、サブレ村の葡萄の個性を生かすため、2017VT から単独で造ることにしました。土壌は、砂利と砂質ロームです。収穫した葡萄は温度管理しながらコンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュを行います。コンクリートタンクとステンレスタンクで熟成させます。ブルーベリーやカシスの黒の果実の豊かなアロマの中に、かすかにチョコレートやカカオのニュアンスが感じられます。口を含むとシルクのようにしなやかなタンニン、しっかりとした骨格がありつつも、丸みがありやわらか、心地よい果実の甘みが感じられます。豊かな果実味とスパイスを感じる余韻があります。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.コート デュ ローヌ ヴィラージュ

葡萄品種：グルナッシュ 40%、シラー20%、カリニャン 20%、ムールヴェードル 20%

熟成：コンクリートタンクとステンレスタンク

品番：FD-055/JAN：4935919960557/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



ジゴンダス パリエルダスやヴァケラス ラ ミュズと並ぶ、ロングセラー アイテム スタンダードクラスとしては信じ難いほどの濃密な味わいがあります

コート デュ ローヌ ルージュ 2022

Côtes du Rhône Rouge

力強くしっかりとしたコクのある典型的なローヌの味筋を守ったワインです。砂利と粘土と砂質ローム土壌です。収穫量は35hL/ha に抑えています。葡萄は別々に、18日間コンクリートタンクで発酵させます。その間ルモンタージュします。ブレンドし、マロラクティック発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで熟成させます。ろ過も清澄もしません。スパイシーで凝縮された果実味があり、しっかりとした飲み応えのある甘さを感じさせる、タンニンの心地良いワインです。自然で素朴な印象です。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ 60%、シラー30%、カリニャン 10% 熟成：タンクで熟成

品番：FD-056/JAN：4935919960564/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



今年のベストセラーのひとつとなった、ビュルルのヴァン ド ペイ 集約感を残しつつ、タンニンはやわらかく果実の風味がより感じられるスタイル

ビュルル エスク 2023

Burle Est-ce que

1987年に長男ベルナール(現フォン サラド)が植えた畑で、ジゴンダス村の南、ヴィオレスとサブレ近く V.d.P. エリアにあります。土壌は粘土と石灰岩です。収穫量の規定は90hL/ha 以下ですが、半分の45hL/ha に抑えています。10日間発酵させた後、コンクリートタンクで12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。紫がかった輝きのあるルビーレッド。熟したプラムやカシスの華やかな香りがあります。口当りは滑らかで凝縮された果実味とスパイス、しなやかなタンニンが感じられます。「V.d.P.にしては良すぎるんじゃないの?！」とダミアンは笑顔で話していました。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/IGP

葡萄品種：グルナッシュ、マルスラン、カラドック、シラー

熟成：コンクリートタンクで12ヶ月

品番：FC-800/JAN：4935919318006/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)